

# Menu Gourmet

En amuse-bouche

Ravioles de homard bouillon mousseux de crustacés

Complicité de foie gras et Saint -Jacques aux agrumes

Noix de Saint-Jacques rôties en croûte de cazette

Filet de bœuf à la lie de vin de sancerre

Chariot de fromages

Dessert à la carte ou dessert du jour

**Prix net 70€ TTC**

**Ce menu est servi pour l'ensemble des convives**